

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

90 \$

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

De La Maison Rougié, sauce porto, chutney de pommes honeycrisp, raisins sultanat et mélilot

PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS

From La Maison Rougié, port sauce, honeycrisp apple chutney, sultana grapes and sweet clover

Ou/Or

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

Pain brioche, gel de pommes et coriandre, compote de canneberges au miel d'Anicet

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE

Brioche bread, apple and coriander gel, cranberry compote with Anicet honey

&

3 HUÎTRES CHEBOOKTOOK DU NOUVEAU-BRUNSWICK, SUR ÉCAILLES

Mignonnette, citron

3 NEW BRUNSWICK CHEBOOKTOOK OYSTERS, ON HALF SHELL

Mignonnette, lemon

&

GRAVLAX DE MAQUEREAU

Laqué au sirop d'érable et soja, Crémeux de shitakés, gel et suprême d'orange Cara Cara

MACKEREL GRAVLAX

Glazed with maple syrup and soy, shiitake cream, Cara Cara orange gel and supreme

&

CÔTE DE CERF GRILLÉ

Sauce aux fruits rouges, gratin de pommes de terre croustillant et fondant, caviar d'aubergines, brocolis

GRILLED DEER CHOP

Red berry sauce, crispy and creamy potato gratin, eggplant caviar, broccoli

&

DESSERT AUTOUR DE LA POMME

Pressé de pommes, sablé breton, sorbet aux pommes et au cidre

DESSERT FEATURING APPLES

Pressed apples, Breton shortbread, apple and cider sorbet